

Полякова Н.

ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОДЗУКУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯКОГО МОРОЗИВА

Актуальною та важливою проблемою постає нестача йоду в продуктах щоденного харчування. Це питання в Україні пов'язане із значним погіршенням екологічного стану навколишнього середовища. Саме йоддефіцитні захворювання є однією з найпоширеніших задач національної охорони здоров'я. Йод – необхідний мікроелемент у харчуванні. Він сприяє нормальному функціонуванню щитовидної залози, входить до складу її гормонів (тироксину, трийодтироніну). Запобігає розвитку ендемічного зоба, атеросклерозу.

При дефіциті йоду цей процес функціонування щитовидної залози порушується. Калію йодид компенсує його дефіцит, сприяє відновленню порушеного синтезу тиреоїдних гормонів. Важливими властивостями калію йодиду виявляється його здатність попереджувати накопичення радіоактивного йоду у щитовидній залозі та забезпечувати її захист від дії радіації. Для поповнення запасів організму йод може надходити у двох формах – мінеральній (неорганічній), яка не є стійкою і швидко руйнується, та органічній. Саме йод органічного походження необхідно використовувати для збагачення як окремих продуктів, так і раціонів харчування.

Найбільший вміст органічного йоду спостерігається в морепродуктах – морській рибі, молюсках, водоростях. Природним джерелом органічного йоду є такі морські водорості як модзуку. Він уявляє собою висушений розчинний екстракт, який володіє підвищеними оздоровчими властивостями.

Використання водоростей в технології виробництва морозива, як молочної продукції, яка сприяє засвоєнню йоду, дозволить надати інноваційному продукту оздоровчого призначення та збагатити раціони харчування населення білком та йодом. Розроблено технологію м'якого морозива оздоровчого призначення з додаванням розчину модзуку. Концентрація модзуку в розчинах складала 1,5%, що відповідало його передбаченому вмісту в суміші для морозива.

Мінеральний склад розробленого продукту перевищує контрольний за вмістом кальцію (більш ніж удвічі), фосфору, сірки, а також всіх без винятку мікроелементів. Це, на наш погляд, пов'язане з введенням в продукт зазначених водоростей. Особливо важливим є факт появи в складі мінеральних елементів йоду, значний вміст якого надає продукту оздоровчих властивостей. Розроблена рецептура м'якого морозива може бути рекомендована для використання в закладах ресторанного господарства та застосовуватися з лікувально-профілактичною метою.

Окрім оздоровчих властивостей, водорості проявляють певні стабілізуючі здатності у рецептурі м'якого морозива, але для остаточної рекомендації з його використання в технологіях м'якого морозива необхідно провести додаткові дослідження структурно – механічних властивостей зразків морозива.

Робота виконана під керівництвом доц. кафедри ХТЛПід Благій О.С.